

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми (1 корпус)

10.03.2022
дата проверки

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ «СОШ №76» г.Перми в 2021-2022 учебном году была проведена плановая проверка столовой производственной комиссией.

Комиссией было установлено:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	примечание
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.5.	смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	+	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	+	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	+	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих	+	

	условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	+	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	+	
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	+	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	+	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	+	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	

	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	+	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	+	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 5.20 [1])	+	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	+	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	+	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	+	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	+	
6. Рацион питания			
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	+	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	+	
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	+	
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	+	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	+	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	+	
6.1	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])	+	
6.1	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок	+	

1.	реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])		
6.1 2.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	+	
6.1 5.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+	
	8. Обеспечение питьевого режима		
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (гл. X [1]):		
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u> (п. 10.2 [1])	+	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	+	
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	+	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	+	

Выводы

комиссии: Требования, предъявляемые к санитарному состоянию пищеблока, к рациону питания и питьевому режиму выполняются. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно.

Комиссия в составе:

О. Саламатов О.И.
О. Стрижаск Н.И.
Л. Плехинцева П.